

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.10.2025	Fleischkäse mit Bratensenfsoße Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Rosinen mit heißer Vanillesoße	Götterspeise Tropicana mit Vanillesoße
Dienstag, 21.10.2025	Spiralnudeln mit Bolognesesoße und geriebenen Hartkäse dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing	Pudding mit Bananengeschmack Schokoladensoße
Mittwoch, 22.10.2025	Gemüse Eintopf mit Graupen und Rindfleisch mit Bauernbrot	mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen dazu Ratatouille Gemüse	Himbeerquark
Donnerstag, 23.10.2025	Schweinegulasch mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	Pudding mit Schokoladengeschmack
Freitag, 24.10.2025	paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Speckkartoffelsalat	Ravioli in Tomatensoße dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing	Kirschkompott mit Vanillesoße
Samstag, 25.10.2025	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch mit Bauernbrot	Selleriecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Milchreis Pfirsichsoße
Sonntag, 26.10.2025	gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße Rote Bete und Bouillonkartoffeln	Putenlebergeschnetzeltes mit Kartoffel-Zwiebelpüree und Rote Bete	Eisbecher Vanille-Erdbeere

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: